

EXHIBITOR LOUNGE

Parmentiers Hot dishes

Parmentier de boeuf 🌾🥩🥩 Beef Shepherd's Pie Effiloché de paleron de boeuf cuisson 12h, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, chapelure	18 €
Parmentier vegan 🌾🥩🥩🌱🌱 Vegan Sheperd's Pie Effiloché vegan (à base de pois), écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, oignons frits	18 €
Lasagnes végétariennes 🌾🥩🥩🌱🌱🌱 Vegetarian Lasagna Epinards, ricotta, sauce béchamel	17 €

Assiettes composées Composed plates

Atlantique 🥩🌱 Atlantic Trio de riz juste cuit, pavé de saumon grillé, bouquet d'aneth frais, crème citronnée	19 €
Maraichère* 🌱🌱🥩🥩🌱🌱 Garden Vegetable* Duo de quinoa, jeunes pousses d'épinard, légumes anciens rôtis au four, sauce au yaourt grec ou sauce vegan	17 €
Rustique 🥩🌱 Rustic Lentilles noires, petit épeautre, betteraves juste cuites, feta de brebis, oignons rouges, pousse d'épinard, huile d'olive citronnée, crèmeuse, roquette fraîche, huile d'olive vierge extra, crème de balsamique	16 €

Quiches

Lorraine 🌾🥩🥩 Oeufs plein air, Emmental et jambon français	10 €
Saumon fumé & brocolis 🌾🥩🥩🥩 Smoked Salmon & Broccoli Oeufs plein air, saumon fumé, brocolis	11 €
Bleu & oignons caramélisés 🌾🥩🥩🌱🌱🌱 Blue Cheese & Caramelized Onions Oeufs plein air, Bleu d'Auvergne, aïelles, oignons caramélisés	11 €

Salades Salads

Salade César 🌾🥩🥩🌱🌱 Cesar Salad Coeurs de laitue, blancs de poulet fermier, tomates cerise, copeaux de parmesan, croutons à l'ail, câpres, mayonnaise allégée	17 €
Salade niçoise 🥩🥩🌱🌱 Niçoise Salad Mesclyn, tomates fraîches, radis, poivrons crus, émietté de thon, anchois, oeufs mollets, olives noires, huile d'olive au citron	16 €
Salade de homard 🌱 Lobster Salad Mâche fraîche, beaux morceaux de homard, avocat Haas, radis, graines de courge, vinaigrette aux agrumes	24 €

Incontournables Must-try items

Velouté de potiron* 🥩🌱🌱 Creamy Pumpkin Soup* Velouté crémeux de potiron et châtaignes	8 €
Velouté de poireaux 🥩🌱 Creamy Leek Soup Velouté crémeux de poireaux et pommes de terre	8 €
Paté croûte de la Maison Verot 🌾🥩🥩🌱🌱 Maison Verot Pâté en croûte Pâté en croute de canard aux olives de Kalamata de la Maison Verot	12 €

Sur le pouce On the go

Club poulet 🌾🥩🥩🌱 Chicken Club Sandwich Pain brioché façon club, tranches de filet de poulet, laitue iceberg, oeuf dur, câpres, mayonnaise	13 €
Croque Prince de Paris 🌾🥩🥩🌱 Prince de Paris Ham Croque Pain de mie artisanal snacké minute, jambon de Paris, compté affiné 12 mois, beurre Maison Bordier	13 €

Pour accompagner Sides

La Chips Française 🌾🌱🌱 French-Style Chips Simplement salée	4 €
Salade verte 🌱🌱 Green Salad Mélange de 3 salades (scarole, frisée coupée et chicorée rouge), vinaigrette	4 €

Desserts Desserts

Crumble aux pommes 🌾🥩🌱 Apple Crumble	6,5 €
Mousse au chocolat 🌱🌱🥩🌱 Chocolate Mousse	6,5 €
Flan parisien 🌾🥩🥩🌱 Parisian vanilla flan	7,5 €
Choux de la Maison Popelini 🌾🌱🌱🥩🌱 Cream Puffs from Maison Popelini	5 €

Pause Sucrée All-day long sweets

Cannelé de Bordeaux 🌾🥩🥩🌱 Cannelé de Bordeaux	3 €
Madeleine pur beurre 🌾🥩🥩🌱 Madeleine pur beurre	4 €
Banana bread 🌾🥩🥩🌱🌱 Banana bread	5 €
Cookie aux airelles 🌾🌱🌱🥩🌱🌱 pécan chocolat	4 €

Viennoiserie du matin Morning pastries

Pain au chocolat 🌾🥩 Pain au chocolat	2,5 €
Brioche 🌾🥩 Brioche	2 €
Croissant 🌾🥩 Croissant	2 €

Boissons fraîches Soft drinks

Eau Neuve	50cl	5 €
Badoit rouge	50cl	5 €
Charitea Green, black	33cl	6 €
Coca-Cola	50cl	5,5 €
Coca-Cola Zero	50cl	5,5 €
Jus de Fruits – Alain Milliat Orange Sicile, pêche des vignes, poire Williams, pomme reinette	20cl	5,5 €

Cave	12,5cl 75cl
Rouge - Terre basse Domaine Laballe	7 € 35 €
Rouge - Hautes côtes de Nuit Domaine Bonnardot	9 € 49 €
Blanc – Terre basse Domaine Laballe	7 € 35 €
Blanc – Petit Chablis Domaine Christophe Patrice	9 € 49 €
Rosé – Prieuré Sainte Marie Domaine la Martinette	7 € 34 €

Champagne	12,5 cl 75cl
“R” de Ruinart	22 € 110 €

Pression Beers

Blonde Demi Lager bottle	33cl	6 €
East IPA IPA bottle	33cl	6,5 €

Café Coffee

Espresso	8cl	3,5 €
Allongé Americano	18cl	4 €
Noisette Macchiato	10cl	4 €
Capuccino	18cl	5 €
Flat white	18cl	6 €

Thé Tea

Thé noir Black Tea	25cl	5 €
Thé vert Green Tea	25cl	5 €

Allergènes

 Veggie	 Vegan	 Pork	 Gluten	 Crustacés
 Oeufs	 Poissons	 Arachides	 Soja	 Lait
 Fruits à coques	 Céleri	 Moutarde	 Graines de sésame	 Anhydride sulfureux
 Lupin	 Mollusques			